INSTRUCTIONS



N50 MIXER *page 3 – English*

N50 MIXER *page 21 – French*

PLANETENRÜHRMASCHINE
MIT ANSATZNABE page 37 – German

HOBART

HOBART INTERNATIONAL, INC.
701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

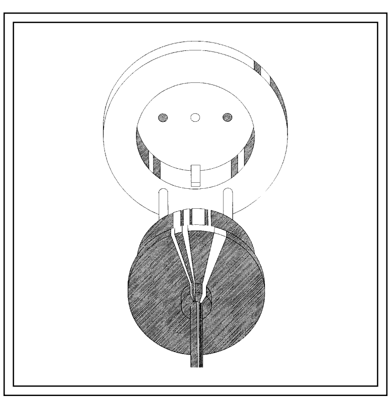
PLE200388 - A3 - 9 - 97
F-23138 (6-98)

HOBART

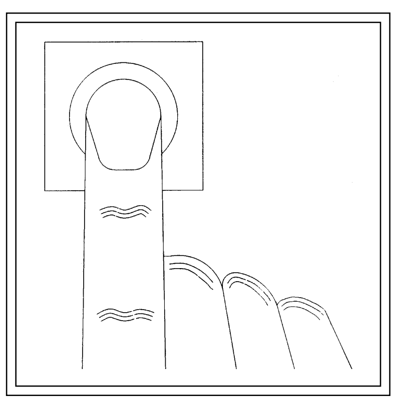


N50

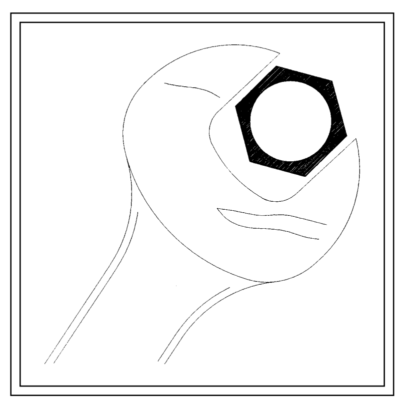
INSTALLATION



OPERATION



MAINTENANCE



PLE200388 - A3 - 9 - 97
F-23138 (6-98)

Contents

SAFETY INFORMATION.

The information in this manual has been prepared to assist the operator to understand, maintain and operate the N50 mixer. Before installation or operating for the first time, this manual must be studied to obtain a clear understanding of the mixer and its capabilities.

To prevent accidents, read, understand and follow all the precautions and warnings contained in this manual before operating or carrying out any of the cleaning/maintenance operations. For warning information see the section below, the section on ‘commissioning and operation’, and ‘using attachments’. The procedures and precautions contained in this manual are understood to apply to the machinery only when it is used in the authorized manner. If the machinery is used other than in the authorized manner, the operator will be responsible for his/her own safety and for the safety of the other persons who may be involved.

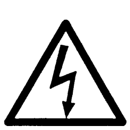
- Ensure this manual is kept in an easily accessible place for future reference near the mixer.
- All operators must be trained in the safe operation of the mixer and attachments.
- Do not remove any covers or loosen any fittings while the mixer is operating.
- Ensure the electrical supply has been isolated before attempting to service or move the mixer.
- Rotating machinery and electricity are potentially hazardous and may cause injury if sufficient precautions are not taken prior to operating or servicing the machine.
- Always have your mixer and attachments regularly serviced at least twice a year, depending on the frequency of use.
- Do not hose or pressure clean this appliance. Follow the cleaning instructions detailed in this manual.

WARNING SYMBOLS.

To identify the safety messages in this manual, the following symbols have been used:



The “Warning” symbol is found primarily where the corresponding information is important for the safe use of the machinery.



The electrical hazard symbol is used when there are risks of an electrical nature. Prior to servicing the machinery, always disconnect the power cable from the mains supply.

LIABILITY.

Installations and repairs which are not carried out by **authorized technicians** or the use of non-original spare parts, or any **technical alterations** to the machine, **may affect the warranty set out in the standard conditions of sale.** This does not affect your statutory rights. Continued product improvement is a Hobart policy, therefore, specifications may change without notice.

HYGIENE.

It is the responsibility of the mixer operator to maintain the machine in a clean condition to the highest standards of hygiene to prevent the formation of harmful bacteria. Regular attention and cleaning will achieve this result.

A good standard of personal hygiene is important for mixer operators. Hair and clothing must be neat and clean. Hands and fingernails must be thoroughly washed before work commences. Jewellery should not be worn.

FOREWORD.

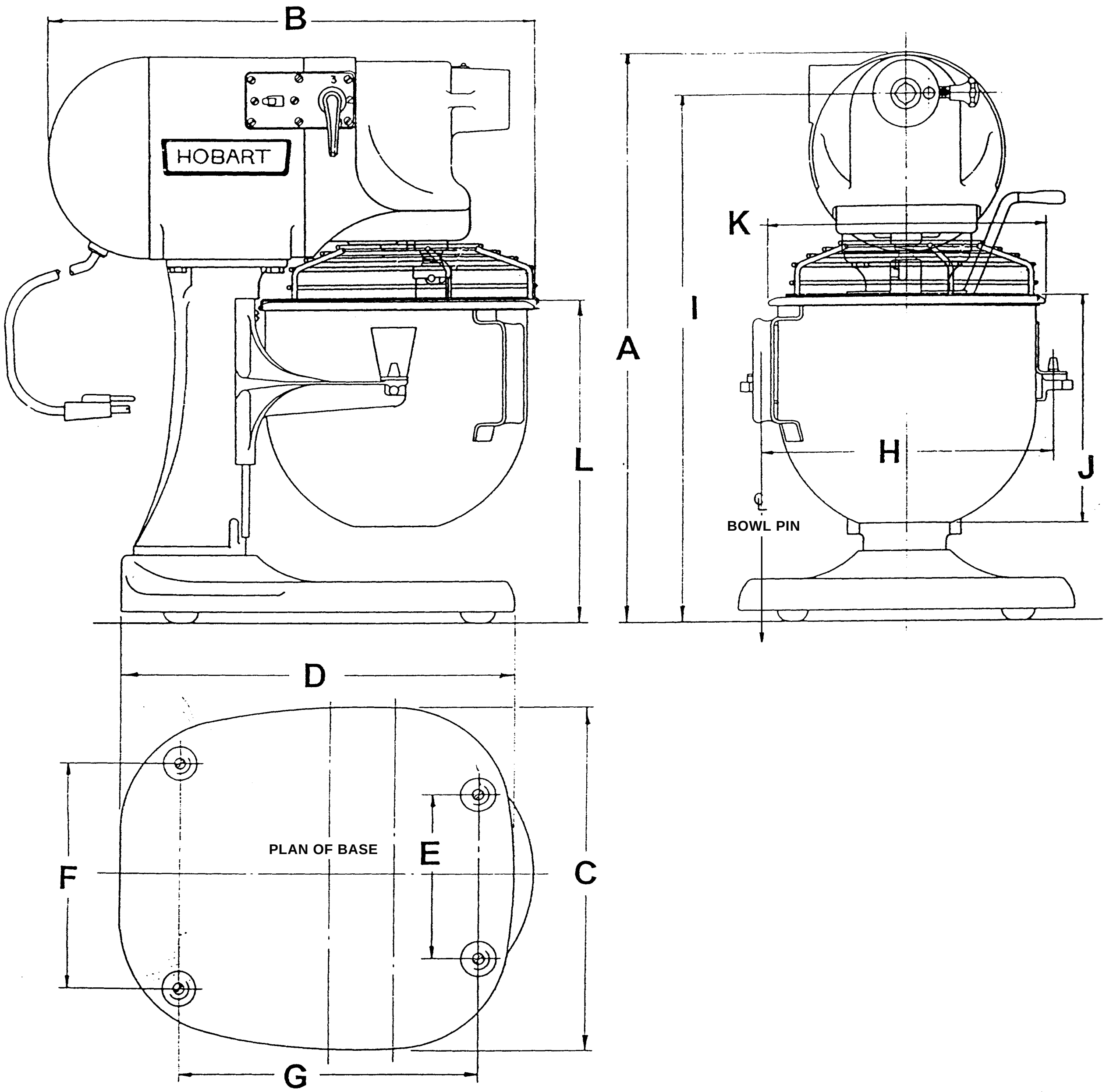
Hobart reserves the right to alter the design of its products without prior notice. While every effort is made to ensure this publication reflects the latest design, the Company cannot guarantee full compliance.

Take pride in your N50 mixer—keep it clean and in good mechanical and electrical condition.

The information and instructions contained in this manual may not cover all details or variations in the equipment, nor provide for every eventuality to arise with installation, operation, or maintenance. If additional information is required, please contact your local Hobart sales office.

GENERAL INFORMATION.

The N50 mixer is designed to mix food products as detailed on the specification charts (Tables 2 and 3), standing on a standard height work top. The mixer is generally manufactured from die cast zinc alloy components and a steel rear cover all finished with a standard Hobart paint. The machine is rated to operate on the electrical supplies shown in Table 1. The mixer is fitted with a 'no volt release' safety feature to prevent automatic re-starting after a supply failure or disconnection from the mains. The bowl support and guard are interlocked so that when either are not in their correct operating positions, the mixer will not work. The standard mixer is delivered with a guard, bowl and 'B' beater.



Position	Dimension	Position	Dimension	Position	Dimension
A	432	E	128.5	I	398.5
B	381	F	178	J	176
C	263.5	G	236.5	K	222
D	311	H	228.5	L	247.5

All dimensions in mm.

FIGURE 1. N50 MIXER DIMENSIONS.

TABLE 1. TECHNICAL INFORMATION.

Description	Units	Value
Electrical supply range		230 volts, 50 Hz, single phase
Motor power	kW (HP)	0.13 (1/6)
Maximum speed of rotating part	RPM	1425
Full load current	Amps	1.7
Locked rotor current	Amps	12.5
Maximum ambient temperature	°C	40
Attachment hub drive size		Number 10
Mixer weight including agitator and bowl (empty)	Kg (Lbs)	21.5 (46)
Bowl weight (empty)	Kg (Lbs)	0.74 (1.6)
Noise level	dB(A)	Less than 70
Shipping weight	Kg (Lbs)	25.7 (55)
Shipping dimensions (carton)	L x W x H mm	505 x 375 x 470
Storage conditions. Maximum temperature and humidity.	°C, % RH	38, 85

INSTALLATION.

There are no specific requirements for the installation of the mixer. The mixer is supplied with a mains electricity plug. Ensure the following sections are read before operation.

UNPACKING.

Carefully unpack the machine. Do not use a sharp knife to cut into the box as damage to the machine may occur. Check for possible shipping damage. If the unit is found to be damaged, save the packaging material and contact your nearest Hobart sales office. Refer to Table 1 for mixer weights prior to lifting.

LOCATION.

Select a suitable flat level counter top that can support the weight of the mixer and bowl contents when full (see Table 1 for mixer weights). The mixer stands on rubber feet and does not need to be secured to the work surface. Ensure there is sufficient space around the mixer to enable safe operation of the bowl lift handle, attachment hub and removal/replacement of the mixing bowl. Servicing may be more difficult because of reduced clearances and you should always check that equipment specifications permit the close proximity of other equipment. Refer to Figure 1 for the overall dimensions of the mixer.

ELECTRICAL SUPPLY AND CONNECTION.

The electrical installation of the mixer must be in accordance with the current edition of the IEE regulations for electrical equipment in buildings, Electricity at Work Act 1989 and must conform to the requirements of the Local Electricity Board.

The technical data shown in Table 1 details the electrical requirements for the mixer. Ensure that the electrical supply agrees with the machine specification, prior to connection.

It is recommended the mixer is connected to a suitable external electrical isolator (see Table 1 for electrical data) fitted with a residual current device (RCD) rated at 30mA, to provide short circuit and earth leakage protection.

The mixer is supplied with a cable and plug (which conforms to BS1363) and fitted with a 5A fuse (UK only).

COMMISSIONING AND OPERATING INSTRUCTIONS.

SAFETY INSTRUCTIONS.

THE ATTACHMENT AND/OR MIXER MUST ONLY BE USED BY A FULLY TRAINED AND COMPETENT PERSON.

The following instructions must be observed when using the mixer:

- Do not change speed while the mixer is operating.
- Do not wear loose clothing.
- Do not use the mixer or attachment if a fault develops or the machine is unsafe.
- Do not access rotating parts.
- Do not use excessive force when operating which could affect the stability of the mixer.
- Do not operate the mixer if parts are disassembled.
- Always use the attachment and/or mixer in a well lit area.
- Always ensure the bowl, bowl clamps, agitator, attachment and guard are correctly fitted to the machine.
- Always disconnect the mains electricity supply before cleaning.
- Always use the toggle switch ‘O’ to stop mixer.
- Always clean the bowl, agitators and attachments after use.
- Always clean mixer daily.
- Always service the mixer and attachments at least twice a year depending on the frequency of use.

MIXER OPERATION.

This machine is only for professional use by suitably trained persons. Ensure operators have read and understood this manual and have received adequate training.

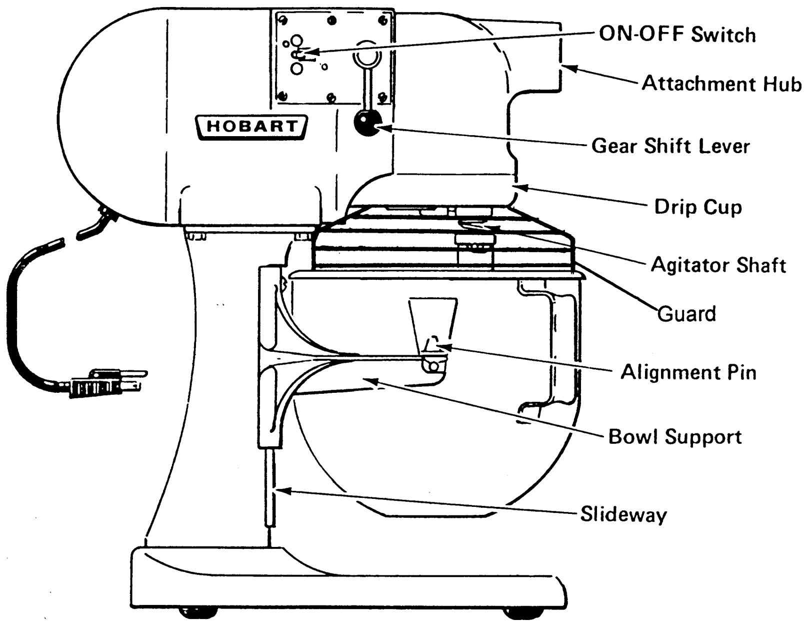


FIGURE 2. MIXER COMPONENT IDENTIFICATION.

Refer to Figure 2 for the mixer component identification.

- Thoroughly clean the bowl and agitator as described in the cleaning section.
- Ensure the mixer is switched off.
- Ensure the guard is fitted to the hub if an attachment is not in use.
- Lower bowl support by using the bowl lift handle.
- Place the required agitator in the bowl and lift bowl onto the bowl support.
- Position the bowl by aligning the pin on the back of the bowl with the retainer situated on the bowl support. Engage the alignment pins on the bowl support into the bowl ‘ears’, and secure in place with the hinged bowl clamps.
- Slide the agitators onto the agitator shaft turning clockwise to engage the drive pin in the “L” slot.
- Add ingredients to the bowl.
- Place the guard on top of the bowl and raise the bowl using the bowl lift handle. (NOTE: An electrical interlock prevents the mixer starting if the bowl support and guard are not in the normal operating position.)

- Select the desired speed and start the machine by moving the switch to the start position ‘I’. Note the mixer speed must not be changed while the machine is operating. Stop the mixer before changing speed.

- When mixing is complete:

    - Stop the mixer using the stop switch.
    - Lower the bowl support and remove the guard.
    - Remove the agitator from the agitator shaft.
    - Remove the bowl and agitator from the mixer to empty.

MIXING CHART.

The following charts (Tables 2 and 3) show the maximum recommended capacities for the mixer.
With high gluten flour reduce the dough batch size by 10%.
Ensure the correct agitator is selected.
Dough capacities are based on water at a temperature of 21°C and a 12% flour moisture content. If colder water is used, the mixing capacity will need to be reduced. Colder water temperatures result in a dough which is harder to mix.
Ensure the correct speed is selected.

DO NOT EXCEED THE SPECIFIED MIX QUANTITY.

Overloading the mixer can be detrimental to the quality of the finished product and affect the life expectancy of the machine. Always refer to the mixing chart.

TABLE 2. Kitchen Capacities - Single Batch

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended Speeds
Egg Whites	0.23 litres	‘D’ Whip	1 to 3
Mashed Potatoes	1.36 kg	‘B’ Beater	1 to 2
Mayonnaise (Oil)	1.36 litres	‘D’ Whip	1 to 3
Meringue (Water)	0.11 litres	‘D’ Whip	1 to 3
Waffle or Hot Cake Batter	1.82 litres	‘D’ Whip	1 to 2
Whipped Cream	1.36 litres	‘D’ Whip	1 to 3

TABLE 3. Bakery Capacity - Single Batch

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended Speeds
Cake, Box or Slab	1.82 kg	'B' Beater	1 to 2
Cake, Layer	1.36 kg	'B' Beater	1 to 2
Cake, Pound	1.36 kg	'B' Beater	1 to 2
Cake, Short (Sponge)	1.36 kg	'B' Beater	1 to 3
Dough (Light-Medium)	1.82 kg (60% A/R) (1.1 kg flour 0.72 litre water)	'E' Hook	1
Dough (Pizza)	0.91 kg (40% A/R) (0.65 kg flour 0.26 litre water)	'E' Hook	1
Pie Pastry	1.36 kg	'E' Hook	1
Egg & Sugar for Sponge Cake	0.91 kg	'D' Whip	1 to 3
Icing, Fondant	0.91 kg	'D' Whip	1 to 3
Icing, Marshmallow	0.23 kg	'D' Whip	1 to 3
Shortening & Sugar (Creamed)	1.36 kg	'D' Whip	1 to 3

A/R absorption ratio.

MIXER SPEED SETTINGS.

The selected mixer speeds will be determined by the mix type and quantity. As a general guide, the mixer speeds for some applications are as follows:

Speed 1 (slow): For heavy mixtures such as bread dough, heavy batters and potatoes.
Speed 2 (medium): For light dough which must rise quickly, cake batters and some whipping operations.
Speed 3 (fast): For light work such as whipping cream, beating eggs and mixing thin batters.

MIXER AGITATORS.

The agitators available for the mixer are designed for the specific duties as follows:

The **'B' Beater** is a multi-purpose agitator for mashing potatoes and other cooked vegetables, mixing cakes, batters, and icings. Use first speed for starting most operations, increasing to speed 2 for finishing where applicable.

The **'D' Whip** is designed for maximum blending of air into light products. It can be used for whipping cream, beating egg whites, and mixing very light egg whites. The whip is commonly used on speeds two and three.

The **'E' Dough Hook** is used for mixing bread, roll and pizza dough which require a folding and stretching action for optimum development. The dough hook should be used predominantly on speed 1.

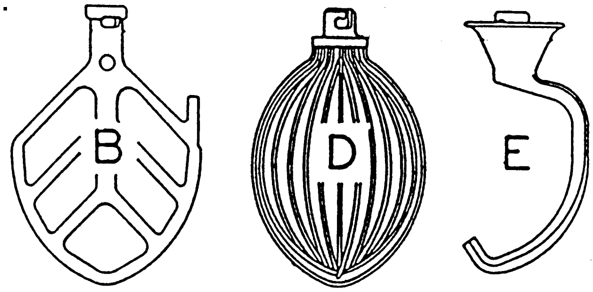


FIGURE 3. AGITATOR TYPES.

CLEANING PROCEDURE (MIXER AND ATTACHMENT).

- Do not hose or pressure clean this mixer.
- DO NOT USE ANY ABRASIVE CLEANERS.
- Ensure that the machine is disconnected from the mains electrical power supply prior to cleaning.
- Note: Do not clean aluminum agitators in a dishwasher.
- Refer to attachment manufacturer's specific cleaning instructions.

CLEANING BEFORE INITIAL USE.

Before using for the first time, thoroughly wash new mixer bowls, agitators and attachments. Wash in hot water and a mild detergent solution, rinse with either a mild soda or vinegar solution, and then rinse thoroughly with water. This procedure should also be followed for bowls and agitators before whipping egg whites or whole eggs.



CLEANING AFTER USE.

After each use, clean the mixing bowl, agitators and attachments with hot water, using a suitable non-abrasive detergent and soft bristle brush. (Flushing the bowl with hot water immediately after use will ease the cleaning of the bowl.)

The agitator spring is removable for cleaning as shown in Figure 4. Slip the lower end of the spring underneath the agitator pin on the planetary shaft and screw in an anti-clockwise direction until the spring can be removed. Following cleaning, replace the spring by reversing this procedure. All coils of the spring should be above the agitator pin. DO NOT OPERATE AGITATORS WITHOUT THE SPRING FITTED.

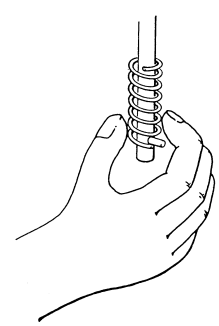


FIGURE 4. AGITATOR SPRING.

Clean the mixer with a hot damp cloth, thoroughly wipe the bowl arms and all exterior surfaces.

The drip cup should be removed and cleaned periodically (at least once per week depending on use) and wiped clean. Do not operate the mixer without the drip cup.

USING THE ATTACHMENT FACILITY.

SAFETY INSTRUCTIONS

The following instructions must be observed when using the mixer with attachments.

THE ATTACHMENT AND/OR MIXER SHOULD ONLY BE USED BY A FULLY TRAINED AND COMPETENT PERSON.

- Do not fit an attachment while the mixer is operating.
- Do not wear loose clothing.
- Do not use the mixer or attachment if a fault develops or the machine is unsafe.
- Do not access rotating parts.
- Do not use excessive force when operating the attachment which could affect the stability of the mixer.
- Do not operate the mixer if parts are disassembled.
- Always use the attachment and/or mixer in a well lit area.
- Always ensure the attachment is operating at the correct speed.
- Always ensure the bowl, bowl clamps, attachment and guard are correctly fitted to the machine.
- Always use the toggle switch ‘O’ to stop mixer.
- Always disconnect the mains electricity supply before cleaning.
- Always clean the attachments after use and refer to the attachment manufacturer’s cleaning instructions.
- Always service your mixer and attachments regularly; at least twice a year depending on the frequency of use.
- Only use attachments approved by Hobart.

FITTING AN ATTACHMENT.

To install an attachment, ensure the electricity supply is isolated. Loosen the thumb screw situated on the attachment hub (see Figure 1). Swivel the hub guard to one side and insert the attachment into the hub. Ensure the square shank of the attachment locates in the square drive of the mixer. Secure the attachment by tightening the thumb screw.

The selected mixer speeds will be determined by the type of attachment fitted.

SPECIFIC ATTACHMENT SAFETY.

Hobart cannot control the use of different manufacturers' attachments on the N50 mixer, however, a range of manufacturers' attachments have been examined and the following general safety precautions are applicable. Please also refer to safety information provided elsewhere in this manual and the attachment manufacturer's safety information.

Juice extractors.

- Take extreme care of exposed rotating parts.
- Do not exert an excessive force on the rotating reamer which might affect the stability of the mixer.
- Ensure the attachment is operated at the correct speed.
- Follow the manufacturer's cleaning instructions.

Food grinders and mincers.

- Take extreme care of exposed rotating parts, particularly the worm and knife.
- Ensure the meat does not contain pieces of bone.
- Cut meat into strips for speed of feeding.
- Do not use excessive force when feeding meat into the mincer/grinder.
- Do not use fingers or implements other than the stomper provided to feed food into the hopper.
- Ensure the attachment is operated at the correct speed.
- Do not clear the grinding disc with fingers.
- Do not clear the grinding disc while the machine is operating.
- Do not overtighten the front grinding disc locking nut.
- Follow the manufacturer's cleaning instructions.

Can openers.

- Take extreme care of exposed rotating parts.
- Do not use to open pressurized containers.
- Do not use to open flammable liquid containers.
- Take care of sharp metal can parts.
- Ensure the attachment is operated at the correct speed.
- Follow the manufacturer's cleaning instructions.

Slicers and shredders.

- Take extreme care of exposed rotating parts.
- Do not use fingers or implements to feed food into the hopper.
- Use caution when fitting or removing the shredder or slicer blades to the drive shaft.
- Do not attempt to clear the rotating blades with fingers or implements.
- Do not fit blade while attachment drive is rotating.
- Only slice/shred vegetable and salad products.
- Follow the manufacturer's cleaning instructions.

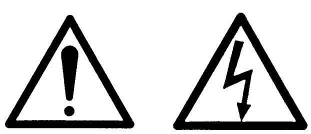
Grain mills.

- Take extreme care of exposed rotating parts, particularly the worm and burs.
- Do not use fingers or implements to feed grain into the hopper.
- Ensure the attachment is operated at the correct speed.
- **Caution: External surfaces may be hot during and after use.**
- Do not look directly into the hopper while operating; grain kernels can pop out.
- Do not overload; allow the grain mill to cool between batches
- Do not operate the grain mill with the burs rubbing.
- Do not clear the grinding bur with fingers.
- Do not clear the worm or bur while the machine is operating.
- Do not overtighten the front adjusting nut.
- Follow the manufacturer’s cleaning instructions.

Spaghetti makers.

- Take extreme care of exposed rotating parts.
- Do not use fingers or implements to feed dough into the hopper.
- Ensure the attachment is operated at the correct speed.
- Follow the manufacturer’s cleaning instructions.

SERVICING AND REPLACEMENT OF COMPONENTS.



SERVICING SHOULD BE CARRIED OUT BY A HOBART TRAINED AND COMPETENT PERSON.

Do not remove any covers or loosen any fittings while the mixer is operating. Ensure the electrical supply has been isolated before attempting to service or move the mixer.

The motor and transmission are packed with a special grease which will last for several years. When replacement is needed, contact your local Hobart Service Centre (also see section for recommended spares).

The bowl slideways should be lubricated occasionally with a small amount of light food grade oil, applied with the finger tip, to prevent corrosion and ensure smooth operation.

It is recommended that the mixer is serviced regularly, depending on the frequency of use, but at least twice yearly.

The planetary must only be lubricated with food grade grease (part number: SU-E-4-14) available from your local Hobart Service Centre.

FAULT FINDING.

Fault	Possible cause	Remedy
Machine fails to start.	Blown fuse.	Check and replace faulty fuse.
	Bowl support is not in the correct operating position.	Place bowl in up position.
	Bowl guard is not in the correct operating position.	Place guard in position.
	Speed selection lever not in correct operating position.	Set to required speed position.
	Check gear level position. If not correctly engaged, mixer will not start.	Move gear lever to desired speed.
	Check that electrical supply is switched on.	Plug in and switch on.
	Machine still fails to operate.	Call local service centre.
Motor starts but shaft fails to turn.	Gear selection lever incorrectly positioned.	Move to the correct speed.
	If planetary shaft still fails to turn.	Call local service centre.

RECOMMENDED SPARE PARTS.

Item	Description	Part number	Qty
1	Bowl	S-78575-2	1
2	‘E’ dough hook	D-478548	1
3	‘D’ wire whip	P-77764	1
4	‘B’ flat beater (aluminum)	P-9033	1
5	‘B’ flat beater (stainless steel)	R-62458	1
6	Guard, wire cage	478114	1
7	Agitator shaft spring	V-111227	1
8	Drip cup	P-21625-3	1
9	Thumb screw, attachment hub	A-16951-4	1
10	End cover	R-120433-2	1
11	Rubber foot	271650	4
12	Bowl retaining pin	B-240185	2
13	Bowl clamp, LH	C-291444-1	1
14	Bowl clamp, RH	C-291444-2	1
15	Spring washer, bowl clamp	B-291263	6
16	Lubricating grease, planetary and gearbox	SU-E-4-14	0.6kg

SERVICE INFORMATION AND ADDRESSES.

Hobart trained service technicians, strategically located at the listed Hobart branches, are prepared to give you fast, efficient and reliable service. Protect your investment by having a Hobart inspection contract which assures the continued, efficient operation of your Hobart mixer, spares and accessories.

ADDRESSES

London & Home Counties
The Hobart Manufacturing Company Ltd
11 Railton Road
Kempston
Bedford MK42 7PW
Tel: 01234 841220

Midland & Wales
The Hobart Manufacturing Company Ltd
Ace Business Park
Mackadown Lane, Kitts Green
Birmingham B33 0LD
Tel: 0121 789 8228

Northern
The Hobart Manufacturing Company Ltd
Clayton Wood Bank
West Park Ring Road
Leeds LS16 6QX
Tel: 0113 275 9727

Scotland & Northern Ireland
The Hobart Manufacturing Company Ltd9
17 Shotts Street
Queenslie Industrial Estate
Glasgow G33 4JB
Tel: 0141 774 3456

Southern
The Hobart Manufacturing Company Ltd
Unit 1240 Park Avenue West
Aztec West, Almondsbury
Bristol BS12 4SG
Tel: 01454 616048

Spares
The Hobart Manufacturing Company Ltd
Southgate Way
Orton Southgate
Peterborough PE2 6GN
Tel: 01733 392200

Continued product improvement is a Hobart policy, specifications may change without notice.

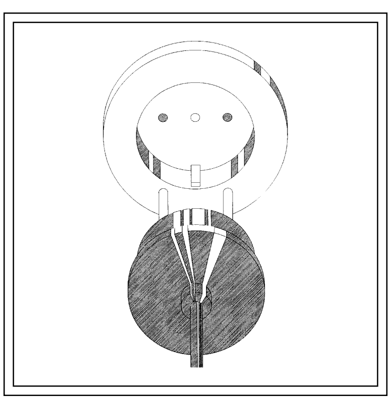
The Hobart Manufacturing Company Limited
Hobart House,
51 The Bourne,
Southgate,
London
N14 6RT
Tel: 0181 920 2800
Fax 0181 886 0450

HOBART

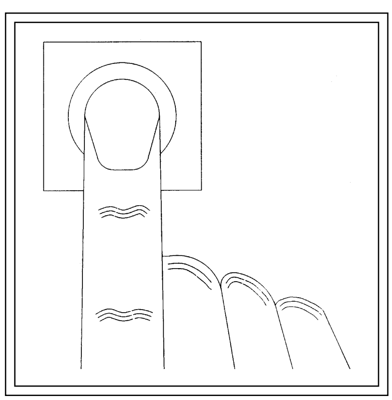


N50

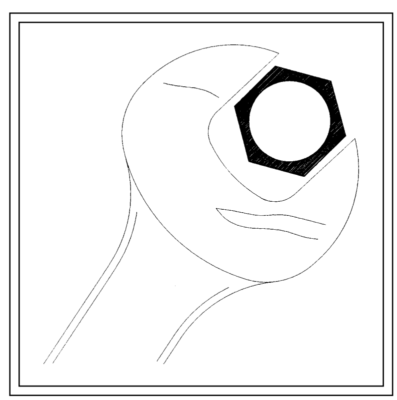
INSTALLATION



UTILISATION



MAINTENANCE



PLE200388

Sommaire

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce manuel vous permettront de comprendre, entretenir et utiliser le N 50. Avant toute opération, installation ou utilisation, cette brochure doit être étudiée et comprise par le personnel utilisateur.

Afin d’éviter les accidents, lisez et suivez les précautions d’emploi contenues dans ce manuel.

Pour les informations de mise en garde, reportez-vous au paragraphe ci-dessous, notamment pour les raccordements, utilisation et accessoires.

Les conseils d’utilisation et de précautions contenus dans cette notice sont donnés pour une utilisation appropriée de la machine.

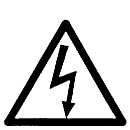
Si la machine était utilisée à d’autres fins, l’opérateur ou d’autres personnes impliquées, seraient entièrement responsables.

- Assurez-vous que ce manuel soit à la disposition des utilisateurs,
- Tous les utilisateurs doivent être formés aux pratiques de sécurité et de manipulations des accessoires,
- Assurez-vous que la machine ait été déconnectée avant d’intervenir (incident).
- Les pièces, accessoires en mouvement, sont des dangers potentiels et peuvent causer des dommages corporels si les précautions n’étaient pas prises en compte,
- Il est conseillé de vérifier la machine, ainsi que les accessoires 2 fois par an,
- N’utilisez pas de jet d’eau pour nettoyer la machine. Suivez les instructions spécifiques à l’entretien.

SYMBOLES D’ATTENTION



« ATTENTION »
Ce symbole se trouvera partout où une attention particulière doit être accordée à la sécurité.



Ce symbole indique un risque électrique.
(débranchez la machine avant toute intervention sur le réseau).

RESPONSABILITE

Les installations et réparations non effectuées par un professionnel agréé, ainsi que toute modification technique réalisée sur l'appareil, peuvent entraîner l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fabricant. HOBART se réserve tous les droits de modification sur la machine, ainsi que sur la notice.

HYGIENE

Il est de la responsabilité des utilisateurs d'entretenir le matériel afin de lutter contre toute prolifération bactérienne.

Une hygiène du personnel utilisant le matériel doit être respectée avant toute opération.

AVANT-PROPOS

Ce manuel contenant les informations et instructions ne recouvre pas tous les détails des accessoires, ou techniques.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre agence HOBART.

GENERALITES

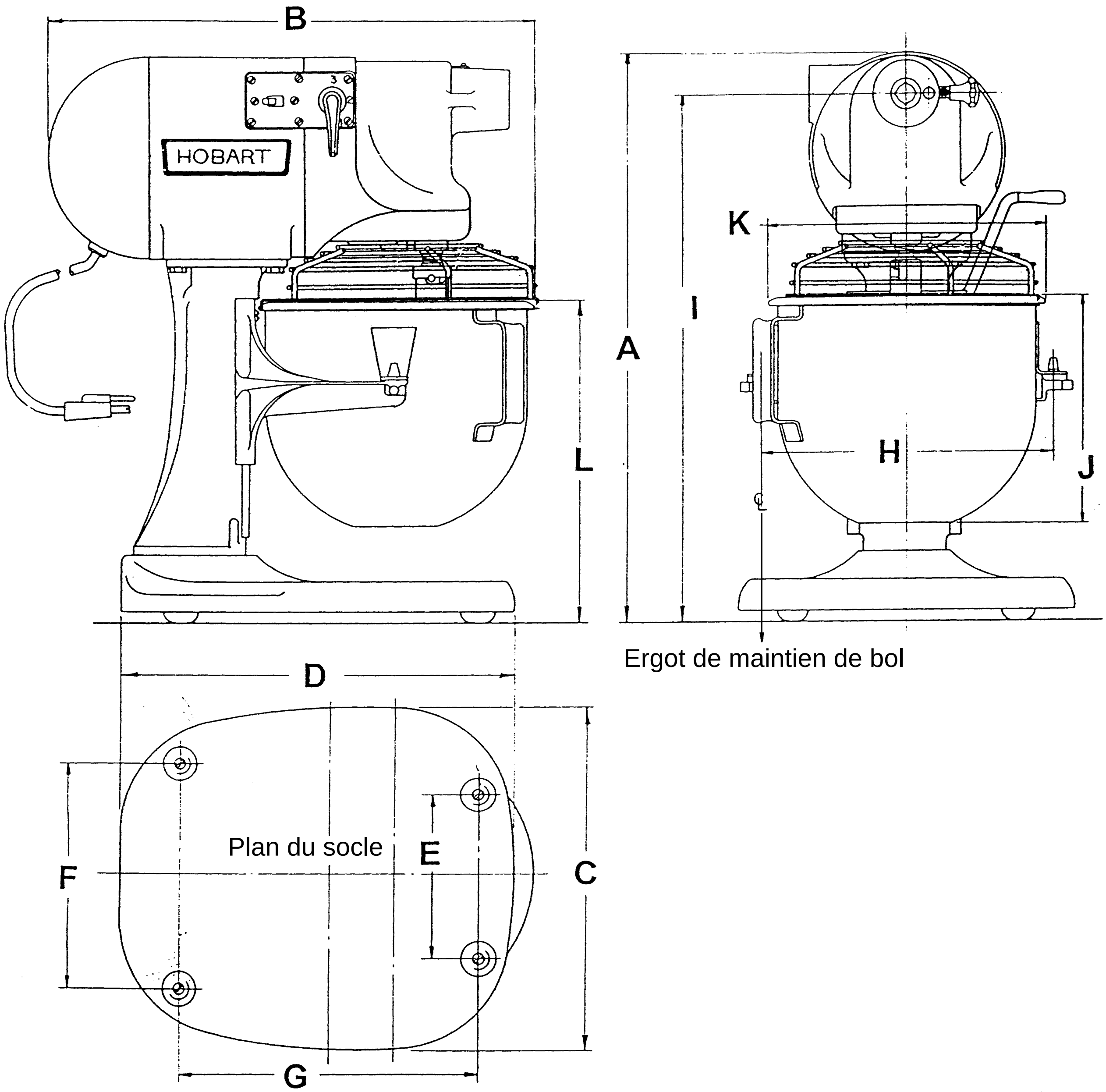
Le batteur-mélangeur N 50 est destiné à pétrir, mélanger des matières alimentaires détaillées dans les tableaux 2 et 3. Il sera positionné sur un plan de travail stable. Le N 50 est construit de différents métaux finis, peint de couleur « gris HOBART3. »

La machine est conçue pour fonctionner sur le réseau électrique 230 V comme décrit au tableau 1 (informations techniques).

Le batteur est protégé par un système NVR (« no volt release ») qui empêche la machine de se remettre en route après un incident (coupure de courant, sécurité de bol)...

Le bol, ainsi que sa protection, sont montés avec une sécurité qui ne permet la bonne marche que si le tout est bien monté.

Le N 50 est livré avec un bol, 1 batteur plat, 1 crochet, 1 fouet.



Position	Dimension	Position	Dimension	Position	Dimension
A	432	E	128.5	I	398.5
B	381	F	178	J	176
C	263.5	G	236.5	K	222
D	311	H	228.5	L	247.5

Les dimensions sont en mm.

FIGURE 1. - N50 - DIMENSIONS

TABLEAU 1. INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION	UNITES DE MESURE	VALEURS
Tension		230V 50Hz 1 + T
Puissance moteur	KW (HP)	0,13 (1/6)
Vitesse maximum de pièces en mouvement	TPM	1425
	A	1,7
	A	12,5
Température de travail maximum	C°	40
Dimension de prise d’accessoire		N° 10
Poids N50 avec outil + bol (à vide)	Kg	21,5
Poids du bol	Kg	0,740
Niveau de bruit	Db(A)	Inférieur à 70
Poids N50 + emballage	Kg	25,7
Dimensions du colisage	L x p x h mm	505 x 375 x 470
Conditions de stockage T°C-% maximum Humid.	°C. % H	38.85

INSTALLATION

L’installation du batteur-mélangeur ne demande rin de spécial.
Il est fourni avec un câble et une prise électrique.

DEBALLAGE

Déballez avec attention la machine; n’utilisez pas de cutter ou outils pouvant endommager le matériel.

EMPLACEMENT



Prévoyez une surface de dépose plane et stable pouvant supporter le poids du matériel. La machine ne nécessite pas d’être fixée au support; le socle possède des patins en caoutchouc antidérapants.

Assurez-vous qu’il y ait assez d’espace pour manoeuvrer le levier de bol et la rotation de la protection ainsi que les accessoires éventuels. Une intervention technique sera difficile si les distances et espaces de sécurité ne sont pas respectés (fig. 1).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L’installation électrique du N 50 doit être réalisée conformément aux normes en vigueur.

Les données techniques du tableau 1 détaillent les besoins électriques.

Vérifiez que les indications portées sur la plaque signalétique de l’appareil correspondent à celles qui figurent à l’armoire électrique du local et au schéma électrique.

S’assurer que les fusibles du local ont des valeurs suffisantes pour l’alimentation du batteur.

INSTRUCTIONS OPERATOIRES

INFORMATIONS DE SECURITE

La prise accessoires et / ou le batteur ne doivent être utilisés que par des Utilisateurs formés sur la machine.

Ces instructions doivent être suivies lors du fonctionnement:

- Ne pas changer de vitesse pendant le fonctionnement,
- Prenez garde aux vêtements (tour de cou, cordon de tablier), qui peuvent être entraînés,
- N’utilisez pas la machine si elle vous semble être hors service ou mal fonctionner,
- Ne rien introduire dans les parties en rotation,
- Ne pas surcharger la machine en fonctionnement, ce qui pourrait affecter sa stabilité,
- Ne pas utiliser la machine si une partie n’est pas montée,
- Toujours vérifier si la machine se trouve sur un emplacement correct,
- Toujours vous assurer que le bol, le crochet de bol, batteur plat, accessoires et protections soient correctement assemblés,
- Toujours débrancher la machine avant son nettoyage,
- Toujours positionner le bouton sur « O » pour arrêter la machine,
- Toujours nettoyer le bol, accessoires après usage,
- Toujours nettoyer la machine une fois par jour,
- Toujours réviser 2 fois/an la machine et les accessoires.

UTILISATION

Avant utilisation, veuillez vous assurer que l'utilisateur en ait les compétences.

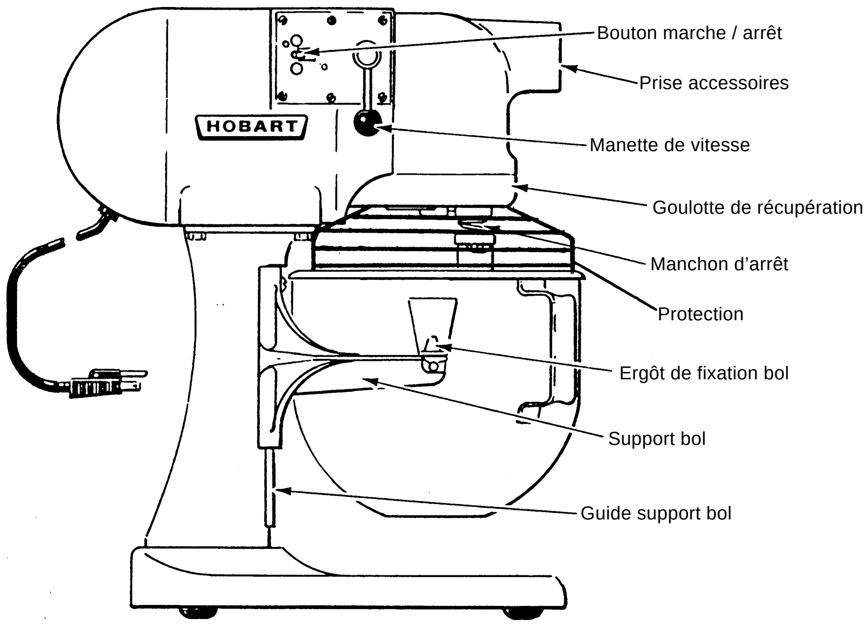


FIGURE 2. IDENTIFICATION DES PIECES

- Nettoyez le bol et l'outil avant leur mise en place,
- Vérifier que le batteur soit en position « 0 »,
- Vérifiez que la protection soit montée, si un accessoire n'est pas monté,
- Descendez le support bol à l'aide du levier.
- Placez l 'outil correspondant au travail dans le bol et le tout sur le support bol,
- Alignez le bol dans les ergôts, le rentrer, le crocheter,
- Positionner l'outil sur le manchon d'entraînement, engager la baïonnette dans l'orifice en « L » de l'outil,
- Placez les ingrédients dans le bol,
- Positionnez la protection, relevez le bol. Une sécurité de bol sera effective si le tout n'est pas bien positionné.

- Sélectionnez la vitesse en position désirée,
- Démarrez la machine par le bouton marche / arrêt. Ne changez pas de vitesse lors du fonctionnement, arrêtez la machine, changez de vitesse et redémarrer,
- Quand la préparation est réalisée:
    - Utilisez le bouton marche / arrêt pour arrêter,
    - Descendez le bol à l’aide du levier, tournez la protection,
    - Démontez l’outil du manchon,
    - Enlevez le bol et l’outil pour accéder au produit alimentaire.

TABLEAU DE CHARGE D’UTILISATION

Les tableaux suivants sont donnés pour des charges maximum autorisées pour le N 50.
Dans le cas d’utilisation de farine riche en gluten, réduisez le poids de 10 %.
Assurez-vous de l’emploi du bon outil.
Les capacités de travail, en farine, sont données pour une température de 21°C et une farine à 12 % d’humidité.
En cas d’utilisation d’eau froide, il faut réduire le poids de la préparation. L’eau froide durçit la mixture. Assurez-vous que la vitesse de malaxage soit bien étudiée.

NE PAS DEPASSER LES QUANTITES PREVUES

Surcharger le batteur induit une baisse de performance, un mauvais Résultat de produit et réduit la longévité du matériel.
Référez-vous au tableau de charge.

TABLEAU 2. CAPACITES CUISINE

TYPE DE PRODUIT	QUANTITE	OUTIL RECOMMANDE	VITESSE RECOMMANDEE
Blancs d’oeufs	0.23 L	Fouet	1 à 3
Purée de pommes de terre	1.36 kg	Batteur plat	1 à 2
Mayonnaise (huile)	1.36 L	Fouet	1 à 3
Meringue	0.11 L	Fouet	1 à 3
Pâte à gauffres	1.82 L	Fouet	1 à 2
Crème fraiche	1.36 L	Fouet	1 à 3

TABLEAU 3. Capacites Patisserie

Vitesse Type de Produit cake, pain d'épices	Quantite	Outil Recommandee	Recommande
Blancs d'oeufs	1,82 kg	Batteur plat	1 à 2
Quatre quart	1,36 kg	Batteur plat	1 à 2
Pudding	1,36 kg	Batteur plat	1 à 2
Pâte à tuiles	1,82 kg	Batteur plat	1 à 3
Pâte pain légère	1,82 kg (1.1 kg farine +0.72 l.eau)		1
Pâte pain lourde	0,91 kg (1.1 kg farine +0.26 l.eau)	crochet	1
Pâte sucrée (tarte)	1,36 kg	crochet	1
Pâte à génoise	0,91 kg	fouet	1 à 3
Fondant	0,91 kg	fouet	1 à 3
Guimauve	0,23 kg	fouet	1 à 3
Meringue	1,36 kg	fouet	1 à 3

SELECTEUR DE VITESSE

La sélection de vitesse est déterminée par le type de produit et sa quantité. Voici après décrit, quelques applications:

- Vitesse 1 (lente) – pour préparations lourdes commpe une pâte à pain , pommes de terre, produits à broyer,
- Vitesse 2 (moyenne) – pour pâtes légères comme crêpes, beignets, pâte à tuiles, certaines pâtes à « souffler »,
- Vitesse 3 (rapide) – pour le travail de produits légers, liquides, comme la crème fraîche, blancs d'oeufs.

LES OUTILS

Les outils disponibles sont décrits ci-dessous:

- **Le batteur plat:** outil très polyvalent pour broyer en purée, mélanger des pâtes molles, mélange de sucre, beurre, farine. Les préparations sont généralement démarrées en 1ère vitesse et finies en 2ème vitesse,
- **Le fouet inox:** il a été dessiné et créé spécifiquement pour insuffler de l'air aux préparations telles que crème fouettée, oeufs en neige. Le fouet est souvent employé en vitesse 2 et 3.

- **Le crochet:** il est conçu pour pétrir les pâtes lourdes comme la pâte à pain, pain ou lait, pizza, qui demandent de l'étirement et une élasticité finale. Le vitesse prédominante utilisée la 1ère.

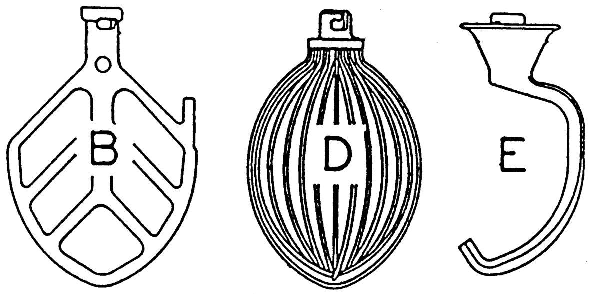


FIG. 3. OUTILS

PROCEDURE D'ENTRETIEN

- Ne pas utiliser de jet d'eau
- Ne pas utiliser d'abrasif
- Vérifiez que la machine est débranchée
- Note: ne pas laver les outils en lave-vaisselle utilisant des produits lessiviels contenant de la soude ou détergent puissant.

NETTOYAGE AVANT PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation du N 50, laver les ustensiles et accessoires. Utiliser de l'eau chaude additionnée de produit détergent doux; rincer avec de l'eau chaude vinaigrée. Cette procédure est à réaliser aussi avant de travailler des blancs d'oeufs.

NETTOYAGE APRES UTILISATION

Nettoyez le bol, les accessoires, ustensiles en eau chaude savonneuse, sans utiliser d'abrasif, mais à l'aide d'une brosse. Rincer immédiatement à l'eau très chaude, sécher et stocker à l'abri de la poussière.

Un ressort de maintien d'outil est situé sur le manchon d'entraînement.
Il est possible de l'enlever afin de le nettoyer.

Le faire pivoter sur l'axe, le dégageant ainsi vers le bras.

Après l'avoir nettoyé, le replacer sur l'axe. Ce ressort doit être positionné au-dessus de l'ergot du manchon.

NE PAS MONTER LES OUTILS SUR LE MANCHON SANS QUE LE RESSORT NE SOIT PLACE.

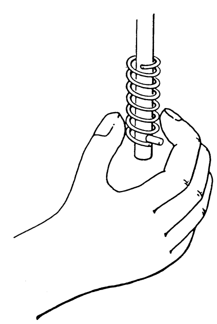


FIG 4. RESSORT D'OUTIL

Nettoyer le bâti du N50 avec un support éponge humide ainsi que les bras support. L'essuyer à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.

La gouttière collectant les graisses doit être enlevée régulièrement pour être nettoyée. Essuyer de même la partie où s'engage cette gouttière.

Ne pas utiliser le N 50 sans cette gouttière.

UTILISATION DE LA PRISE ACCESSOIRES

INFORMATIONS SUR LA SECURITE

SEULES LES PERSONNES FORMEES ET COMPETENTES SONT HABILITEES A UTILISER LES ACCESSOIRES.

- N'accouplez pas d'accessoire lors du fonctionnement,
- Ne portez pas de vêtements pendants (tours de cou. cordons...),
- N'utilisez pas la machine si elle vous semble être hors service ou mal fonctionner,*
- Ne rien introduire dans les parties en rotation,
- Ne pas surcharger la machine lors du fonctionnement de l'accessoire, ce qui pourrait affecter la stabilité,
- Ne pas utiliser la machine si toutes les parties ne sont pas assemblées,
- Toujours vérifier si la machine se trouve sur un emplacement correct,
- Toujours vérifier que la vitesse utilisée est adaptée,
- Toujours utiliser le bouton marche/arrêt pour arrêter la machine,
- Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage,
- Toujours nettoyer les accessoires après usage, selon le conseil du fabricant d'accessoires et de produits,
- Toujours vérifier 2 fois / an l'ensemble mixer / accessoires.
- N'utilisez que des accessoires HOBART.

MONTAGE D'ACCESSOIRES

Pour monter un accessoire sur la prise, vérifiez qu'il soit débranché. Dévissez la vis pour libérer le bouchon de la prise de montage (voir Fig. 1). Enlevez le bouton de protection, engagez l'accessoire et veillez à ce que le guide sur l'accessoire rentre bien dans le guide de la prise. Revissez fermement sur l'accessoire. La vitesse sera sélectionnée par rapport au type de produit à travailler.

ATTENTION PARTICULIERE SUR LES ACCESSOIRES

HOBART ne peut pas contrôler tous les différents fournisseurs d'accessoires sur le N 50. Certains sont contrôlés et les précautions d'usage sont applicables. Nous vous prions de vous référer aux instructions du fournisseur, ainsi qu'à HOBART.

Presse agrumes

- Observez la prudence lors de la rotation des pièces,
- N'exercez pas trop de pression sur le fruit plaqué sur le cône d'extraction, ceci affecterait la stabilité de l'appareil,
- Assurez-vous de la bonne vitesse de rotation,
- Nettoyez selon procédure déjà citée.

Hâchoirs

- Prenez garde aux pièces coupantes, notamment les couteaux de la grille,
- Assurez-vous que la viande à traiter ne comporte pas d'os ou de parties cartilagineuses,
- Morcelez la viande en lanières 20 mm x 20 mm approx,
- Ne pas exercer une trop forte pression sur le poussoir,
- Ne pas introduire les doigts dans la goulotte de remplissage,
- Assurez-vous de la bonne vitesse de rotation. Une trop grande vitesse échauffe la viande et lui fait perdre ses qualités,
- Ne pas gratter la grille lors du fonctionnement,
- Ne pas démonter l'anneau de fixation lors du fonctionnement,
- Nettoyer selon procédure déjà citée.

Ouvre-boîtes

- Prenez garde aux pièces en rotation,
- N'utilisez pas cet accessoire pour des boîtes pressurisées,
- N'utilisez pas cet accessoire pour des conteners de produits inflammables,
- Prenez garde au bord tranchant de la boîte de conserve,
- Assurez-vous de la bonne vitesse de rotation,
- Nettoyez selon procédure déjà citée,
- Il est conseillé de laver ou d'essuyer la boîte, partie qui sera coupée afin de limiter l'introduction de salissures durant l'uverture.

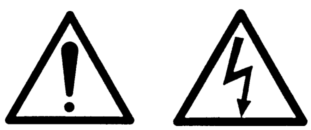
Coupe-légumes, râpes

- Prenez garde aux pièces en rotation,
- N'introduisez pas les doigts dans la goulotte d'admission,
- Lors du montage et démontage, prenez garde au tranchant des disques de découpe,
- Ne tentez pas de nettoyer les disques en rotation avec les doigts,
- Ne montez pas les disques alors que l'axe d'entraînement est en rotation,
- Ne coupez que des légumes, fruits, fromage (râpé),
- Nettoyez selon procédure déjà citée.

Moulin à grains

- Prenez garde aux pièces en rotation,
- N’utilisez pas les doigts pour emplir la goulotte à grains,
- Assurez-vous de la bonne vitesse,
- Attention: le moulin peut chauffer durant le broyage,
- Ne placez pas le visage au-dessus du moulin lors de l’utilisation, des grains peuvent sauter au visage,
- Ne surchargez pas le moulin: observez des temps de repos entre les remplissages,
- Ne nettoyez pas l’intérieur du moulin en fonctionnement,
- Ne serrez pas trop l’anneau de fixation frontal du moulin (serrage moteur),
- Nettoyez selon procédure déjà citée.

SERVICE ET ENTRETIEN



LES OPERATIONS DE MAINTENANCE SONT A EXECUTER EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN HOBART OU FORME PAR HOBART.

– Ne pas démonter, enlever les capots ou pièces lors du fonctionnement du N50,

– Assurez-vous que l’appareil soit débranché avant toute intervention ou déplacement,

– Le moteur et sa transmission sont graissés pour de nombreuses années. Pour en remettre, veuillez contacter votre service HOBART le plus proche,

– Le guide du support bol doit être occasionnellement lubrifié avec une huile mécanique (pas d’huile de cuisine) alimentaire, afin de permettre la bonne translation mais aussi de prévenir la corrosion,

– Il est recommandé de réviser l’appareil 2 fois par an, et selon l’utilisation,

– Le planétaire doit être graissé uniquement avec un type de graisse fourni par HOBART.

IDENTIFICATION DE PANNE

PANNE	CAUSE POSSIBLE	REMEDE
	Fusible H.S.	Remplacer
	Support bol mal placé	Réajuster le bol
	Protection mal fermée	Réajuster la protection
	Manette de vitesse placée entre 2 sélections	Repositionner la vitesse
	Appareil débranché ou déconnecté en amont	Vérifier les connexions
	Le bol n’est pas relevé en position de travail	Relever à l’aide du levier
Le moteur fonctionne sans entraîner l’outil	La vitesse est mal sélectionnée	Repositionner la vitesse
<<	Si rien ne fonctionne	Appeler le SAV

PIECES DETACHEES RECOMMANDEES

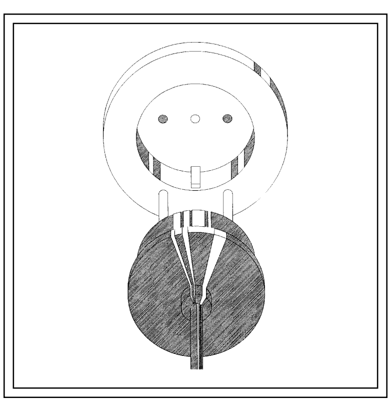
PIECE	DESCRIPTION	N° DE PIECE	QTE
1	Bol	S-78575-2	1
2	Crochet	A-78818	1
3	Fouet	P-77764	1
4	Batteur plat (aluminium)	P-69033	1
5	Batteur plat (inox)	R-62458	1
6	Protection	478114	1
7	Ressort de manchon d’entraînement	V-111227	1
8	Gouttière à graisse	P-21625-3	1
9	Vis pour bouchon de prise accessoires	A-16951-4	1
10	Bouchon de prise accessoires	R-120433-2	1
11	Patins caoutchouc	650	4
12	Ergôt de maintien de bol	B-240185	2
13	Crochet maintien de bol LH	C-291444-1	1
14	Crochet maintien de bol RH	C-291444-2	1
15	Ressort, crochet de bol	B-291263	6
16	Graisse de lubrification, planétaire + boîte	SV-E-4-14	0.6kg

HOBART

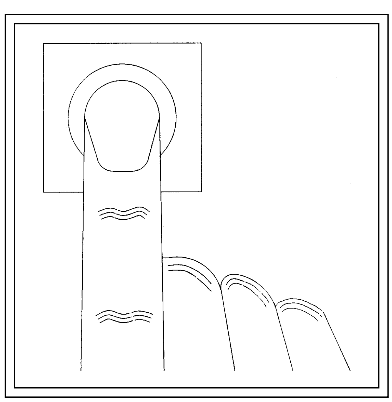


N50

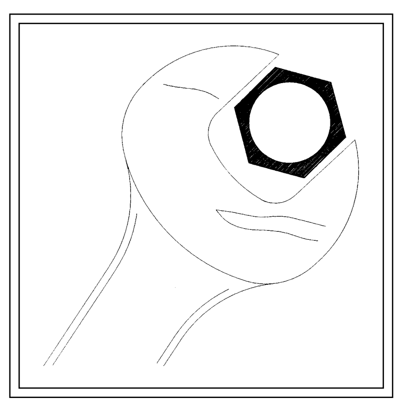
INSTALLATION



BETRIEB



WARTUNG



PLE200388
F-23138 (6-98)

Planetenrührmaschine N50
mit Ansatznabe

Inhalt: **Seite**

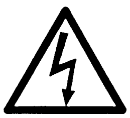
1. Sicherheitshinweise

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für bestimmungsgemäße Verwendung, Installation, Betrieb, Reinigung und Wartung.
Bitte lesen Sie deshalb den Inhalt vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch.
Um Unfälle zu vermeiden, sind insbesondere die in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheitshinweise zu beachten.

Zur besseren Kennzeichnung der Sicherheitshinweise werden folgende Symbole verwendet:



Das Symbol „Achtung“ findet sich überall dort, wo entsprechende Hinweise für den sicheren Betrieb der Maschine gegeben werden. Lesen Sie bitte diese Passagen besonders sorgfältig.



Das Symbol „elektrische Gefahr“ wird dann verwendet, wenn eine elektrische Gefährdung möglich ist. Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist grundsätzlich der Netzstecker zu ziehen.

- Diese Bedienungsanleitung muß allen Benutzern zugänglich sein.
- Alle Benutzer müssen mit dem sicheren Betrieb dieser Maschine vertraut gemacht werden.
- Entfernen oder lösen Sie keine Teile, während die Maschine in Betrieb ist.
- Bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen.
- Elektrizität, sowie rotierende Teile sind gefährlich. Deshalb sind die entsprechenden Sicherheitshinweise zu beachten.
- Die Maschine und die Ansatzgeräte sollten regelmäBig gewartet werden. (mindestens zwei mal pro Jahr).
- Die Maschine nicht mit dem Schlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen. Befolgen Sie die Reinigungshinweise.

1.1 Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderung an der Maschine, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

1.2 Hygiene

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, daß die Maschine in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten wird. Deshalb sollte sie regelmäßig gereinigt werden. (siehe auch Kapitel „Reinigung“)

2. BestimmungsgemäßeVerwendung

Diese Planetenrührmaschine ist dafür bestimmt, Nahrungsmittel, wie in Tabelle 2 und 3 aufgeführt, zu rühren.

Die Maschine ist mit einer Ansatznabe für den Betrieb verschiedener Ansatzgeräte ausgestattet.

Das Gerät ist für die Aufstellung auf einem Tisch (Standardhöhe für Arbeitstische) vorgesehen.

Halten Sie Ihre Planetenrührmaschine hygienisch sauber und in einem mechanisch und elektrisch einwandfreien Zustand.

2.1 Allgemeine Hinweise

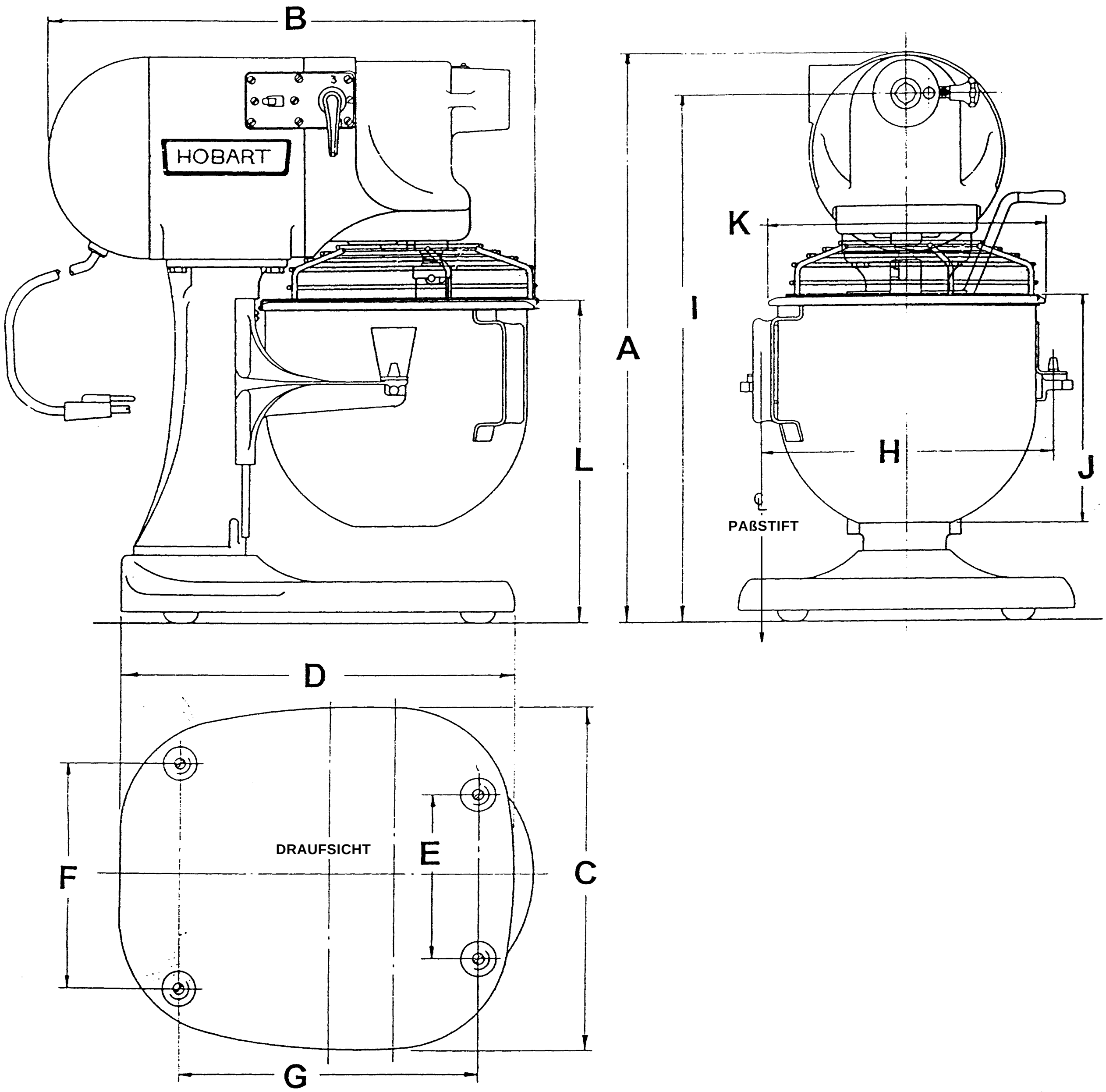
Die technischen Daten finden Sie in Tabelle 1. Die Maschine ist mit einer Wiedereinschaltsperre ausgerüstet. Dadurch wird der automatische Wiederanlauf, z.B. nach einem Stromausfall verhindert. Der Rührkessel ist mit einem Schutzgitter gegen Zugriff gesichert. Die Maschine kann nur betrieben werden, wenn Kessel und Schutzgitter sich in Arbeitsstellung befinden.

Verwendete Werkstoffe:

• Maschinengehäuse	Zinkdruckguß, grau lackiert (PU-Lack)
• Hintere Motorabdeckung	Stahlblech, grau lackiert (PU-Lack)
• Kessel, Schutzgitter und Ölauffangring	Chrom-Nickelstahl
• Rührwerkzeuge	Aluminium bzw. Chrom-Nickelstahl

Zur Standardausrustüng gehört der „B“-Flachrüher. Die hier gemachten Ausführungen können nicht alle Detailfragen abdecken. Falls zusätzliche Informationen benötigt werden, dann wenden Sie sich bitte an Ihre nächste HOBART-Niederlassung.

2.2 Abmessungen



Pos.	Maß	Pos.	Maß	Pos.	Maß
A	432	E	128,5	I	398,5
B	381	F	178	J	176
C	263,5	G	236,5	K	222
D	311	H	228,5	L	247,5

alle Maße in mm.
Bild 1. N 50 Abmessungen

2.3 Technische Daten

Tabelle 1. Technische Daten

Beschreibung	Einheiten	Daten
elektrische Versorgung		230V,50Hz,1Ph,N,PE
Absicherung	A	10
Motorleistung	kW (PS)	O,13 (1/6)
maximale Drehzahl des Motors	min^{-1}	1425
Drehzahl des Planetenantriebes (Stufe 1 /2/ 3)	min^{-1}	139 / 285 / 591
Drehzahl derAnsatznabe (Stufe 1 /2/ 3)	min^{-1}	61 / 125 / 259
Nennstrom	A	1,7
Strom bei blockiertem Rotor	A	12,5
maximale Umgebungstemperatur	°C	40
Größe der Ansatznabe		Nr. 10
Bruttogewicht	kg (Lbs)	25,7 (55)
Nettogewicht incl. Flachrührer und Kessel	kg (Lbs)	21,5 (46)
Gewicht des Kessels (leer)	kg (Lbs)	0,74 (1,6)
Kesselinhalt	Liter	5
arbeitsplatzbezogener Emissionswert	dB(A)	< 70
Abmessungen der Verpackung	L x B x H (mm)	505 x 375 x 470
Lagerbedingungen: Maximale Temperatur und Luftfeuchte	°C, % RF	38, 85

3. Installation

Zur Installation des Gerätes sind keine speziellen Kenntnisse erforderlich.
Die Maschine wird mit Anschlußkabel und Stecker geliefert.
Bitte beachten Sie die nachfolgenden Kapitel vor der ersten Inbetriebnahme.

3.1 Auspacken

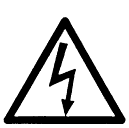
Verpackung und Maschine auf Transportschäden überprüfen.
Die Maschine vorsichtig aus dem Karton nehmen.

3.2 Aufstellen



Stellen Sie die Maschine auf einen geeigneten Arbeitstisch. Das Gerät besitzt Gummifüße und braucht nicht befestigt zu werden. Achten Sie darauf, daß um die Maschine genügend Platz für die Bedienung vorhanden ist.

3.3 Elektrischer Anschluss



Die Maschine wird mit Kabel und Stecker geliefert. Leistungsangaben des Typenschildes mit denen der Hausversorgung vergleichen
Bauseitige Absicherung gemäß Typenschild.

4. Betrieb

4.1 Allgemeine Hinweise

Sicherheitshinweis:

Das Gerät darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind zu beachten:

- Gangwechsel nur bei Stillstand der Maschine.
- Keine abstehende Kleidung tragen.
- Bei evtl. auftretenden Fehlern darf das Gerät nicht betrieben werden.
- Keine rotierenden Teile berühren.
- Keine übermäBige Kraft anwenden, das Gerät könnte kippen, verrutschen oder herunterfallen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn Teile entfernt worden sind.
- Das Gerät nur bei ausreichender Beleuchtung betreiben.
- Kessel, Rührwerkzeug, Schutzgitter und ggf. Ansatzgerät auf korrekten Sitz prüfen.
- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Zum Ausschalten den Schalter auf „O“ stellen.
- Nach dem Betrieb sind Kessel, Rührwerkzeug und ggf. Ansatzgerät zu reinigen.
- Das Gerät nach Bedarf, mindestens aber einmal täglich reinigen.

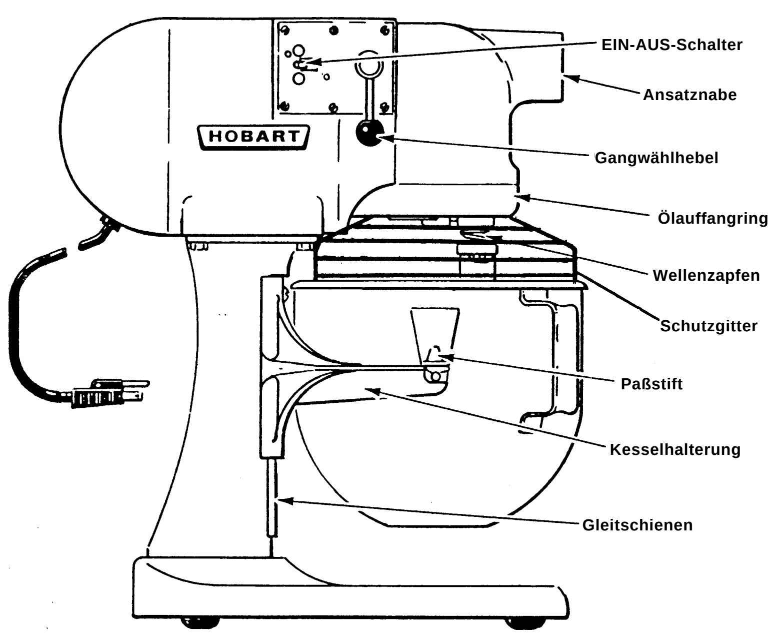


Bild 2. Aufbau

4.2 Bei Beginn der Arbeit

- Gerät ausschalten.
- Kessel und Werkzeuge sorgfältig reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“).
- Wenn kein Ansatzgerät benutzt wird, ist die Ansatznabe mit der zugehörigen Kappe zu verschließen.
- Die Kesselhalterung mit dem Hebel absenken.
- Das gewünschte Rührwerkzeug in den Kessel legen und den Kessel einsetzen.
- Dazu den hinteren Stift des Kessels in die entsprechende Aufnahme der Kesselhalterung einführen.
- Der Kessel muß in die seitlichen Paßstifte der Kesselhalterung einrasten.
- Die Kesselsicherungen schließen.
- Das Rührwerkzeug auf den Wellenzapfen schieben und im Uhrzeigersinn in die L-förmige Aufnahme drehen.
- Die zu rührende Masse in den Kessel eingeben.
- Das Schutzgitter auf den Kessel aufsetzen und den Kessel mittels Hebel in die obere Position bringen.
- Die gewünschte Geschwindigkeit wählen und die Maschine durch Betätigung des Schalters in Pos. „I“ einschalten.

Anmerkung: Ein Sicherheitsendschalter verhindert, daß die Maschine gestartet werden kann, falls sich der Kessel oder das Schutzgitter nicht in der Arbeitsposition befindet. Während der Motor läuft, darf die Geschwindigkeit nicht verändert werden.
Vor dem Umschalten muß das Gerät zuerst ausgeschaltet werden.

4.3 Nach Beendigung der Arbeit

- Das Gerät ausschalten.
- Kessel absenken und Schutzgitter abnehmen.
- Das Rührwerkzeug herausnehmen.
- Kessel und Rührwerkzeug zum Entleeren herausnehmen.

4.4 Anwendungshinweise

In den Tabellen 2 und 3 werden die maximalen Mengen für die jeweiligen Produkte, sowie die zugehörigen Rührwerkzeuge und die zu verwendenden Geschwindigkeiten angegeben.

Die angegebenen Mengen nicht überschreiten.
Uberlastung kann die Produktqualität sowie die Lebensdauer der Maschine negativ beeinflussen.

- Stellen Sie sicher, daß das richtige Rührwerkzeug verwendet wird.
- Die richtige Geschwindigkeit wählen.

Tabelle 2. Einsatz in der Küche

Produkt	Menge	empfohlenes Rührwerkzeug	empfohlene Geschwindigkeit
Eiweiß	0,4 l	Rührbesen „D“	1 bis 3
Kartoffelpüree	1,3 kg	Flachrührer „B“	1 bis 2
Mayonnaise	1,3 l	Rührbesen „D“	1 bis 3
Hackfleischmassen	1,3 kg	Flachrührer „B“	1 bis 2
Pfannkuchenteig	1,8 l	Rührbesen „D“	1 bis 2
Sahne	1 l	Rührbesen „D“	1 bis 3

Tabelle 3. Einsatz in der Bäckerei / Konditorei

Produkt	Menge	empfohlenes Rührwerkzeug	empfohlene Geschwindigkeit
Wiener Masse / Bisquit	2 kg	Rührbesen „D“	1 bis 2
Hefeteig	1,3 kg	Knethaken „E“	1
Mürbeteig	1,5 kg	Knethaken „E“	1
Butter / Margarine	1,3 kg	Flachrührer „B“	1 bis 2
Fondant	1 kg	Rührbesen „D“	1 bis 2

4.5 Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit des Rührwerkzeuges ist entsprechend den zu bearbeitenden Produkten auszuwählen.

Generell gilt folgendes:

- Geschwindigkeit 1 (langsam) Für schwere, feste Teige.
- Geschwindigkeit 2 (mittel) Für leichte Teige, Massen und zum Aufschlagen.
- Geschwindigkeit 3 (schnell) Für Produkte wie Schlagsahne, Eiweiß, Mayonnaise etc..

4.6 Rührwerkzeuge

Die unterschiedlichen Rührwerkzeuge sind für folgende Arbeiten vorgesehen:

- Der Flachrührer „B“ ist ein Universalwerkzeug, zum Mischen und Rühren von gekochten Produkten oder Hackfleischmassen.
  Er dient auch zum Rühren von Kuchenmassen.
  Zu Beginn sollte die Geschwindigkeit 1 gewählt werden.
  Wenn nötig, kann gegen Ende auf Geschwindigkeit 2 erhöht werden.

- Der Rührbesen „D“ soll möglichst viel Luft in das Produkt einmischen. Er wird verwendet zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß, Mayonnaise etc.. Die Geschwindigkeiten 2 und 3 eignen sich für diese Arbeiten besonders gut.
- Der Knethaken „E“ dient zum Kneten von schweren Teigen wie Brotteig, Hefeteig und Nudelteig. Diese Produkte erfordern eine hohe Knetwirkung für optimale Ergebnisse. Die Geschwindigkeit 1 ist zu bevorzugen.

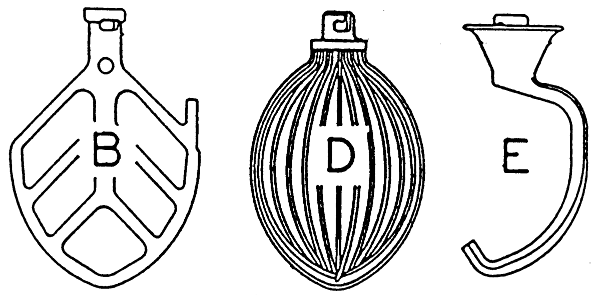


Bild 3 Rührwerkzeuge

5. Reinigung

- Vor Beginn der Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Beachten Sie die Reinigungshinweise der Ansatzgerätehersteller.

5.1 Reinigung vor der ersten Inbetriebnahme



Vor der ersten Verwendung müssen der Kessel, die Rührwerkzeuge und die Ansatzgeräte gründlich gereinigt werden. Die Teile sind in warmem Wasser, welchem ein milder Reiniger zugesetzt wird, zu waschen. Anschließend müssen die Teile mit klarem Wasser gespült werden.

5.2 Reinigung nach dem Gebrauch

Nach jeder Verwendung sind Kessel, Rührwerkzeuge und Ansatzgeräte zu reinigen. Die Reinigung ist in der gleichen Weise durchzuführen, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben. Die Druckfeder für das Rührwerkzeug ist zur Reinigung herausnehmbar (siehe Bild 4). Schieben Sie das untere Ende der Feder unter dem Mitnehmerstift durch und drehen Sie die Feder entgegen dem Uhrzeigersinn nach unten heraus. Nach dem Reinigen muß die Feder in umgekehrter Weise wieder montiert werden. Alle Windungen müssen sich oberhalb des Mitnehmerstiftes befinden.

Die Maschine niemals ohne diese Druckfeder betreiben.

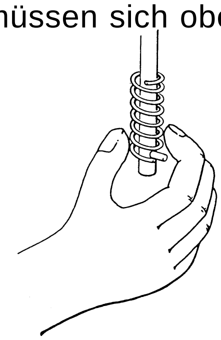


Bild 4. Rührwerkzeug-Druckfeder

Reinigen Sie das Maschinengehäuse mit einem warmen, feuchten Tuch. Reinigen Sie auch die Kesselhalterung und alle anderen außen liegenden Oberflächen. Der Ölauffangring sollte regelmäßig entfernt und gereinigt werden (einmal pro Woche).

Das Gerät nicht ohne den Ölauffangring betreiben.

6. Betrieb von Ansatzgeräten

6.1 Generelle Sicherheitshinweise

Die folgenden Sicherheitshinweise sind für den Betrieb von Ansatzgeräten zu beachten:
Das Gerät darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden.

- Niemals ein Ansatzgerät montieren oder demontieren, während die Maschine läuft.
- Keine abstehende Kleidung tragen.
- Bei evtl. auftretenden Fehlern darf das Gerät nicht betrieben werden.
- Keine rotierenden Teile berühren.
- Keine übermäßige Kraft anwenden, das Gerät könnte kippen, verrutschen oder herunterfallen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn Teile entfernt worden sind.
- Das Gerät nur bei ausreichender Beleuchtung betreiben.
- Kessel, Schutzgitter und Ansatzgerät auf korrekten Sitz prüfen.
- Zum Ausschalten den Schalter auf „O“ stellen.
- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Nach dem Betrieb ist das Ansatzgerät entsprechend den Herstellerhinweisen zu reinigen.
- Das Gerät täglich reinigen.
- Nur Ansatzgeräte verwenden, welche von HOBART zugelassen sind.

6.2 Befestigen der Ansatzgeräte

Um ein Ansatzgerät zu montieren, muß die Maschine ausgeschaltet sein.

- Lösen der Rändelschraube.
- Kappe aus Ansatznabe herausnehmen.
- Ansatzgerät einsetzen. Darauf achten, daß der Vierkant korrekt in seiner Aufnahme sitzt.
- Rändelschraube festdrehen.
- Die geeignete Geschwindigkeit wählen.

6.3 Spezielle Sicherheitshinweise für die Verwendung von Ansatzgeräten

Es liegt außerhalb des Einflußbereiches von HOBART, daß verschiedene Hersteller Ansatzgeräte für diese Maschine anbieten. Die nachfolgend aufgetührten Ansatzgeräte sind für die Verwendung mit der N50 geeignet. Bitte benützen Sie, auch im Hinblick auf die Sicherheit der Benutzer, nur diese Geräte.
Die Bedienungsanleitung des jeweiligen Ansatzgeräteherstellers ist zu befolgen.
Bei Verwendung von anderen Ansatzgeräten erlöschen die Garantieansprüche sowie die Produkthaftung durch HOBART.

6.3.1 Zitruspresse

- Vorsicht bei der Handhabung an dem frei laufenden Rotor.
- Drücken Sie die Früchte nicht zu fest auf den Rotor.
  Das Gerät könnte sonst kippen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.

6.3.2 Fleischwolf

- Seien Sie besonders vorsichtig beim Arbeiten, speziell an der umlaufenden Förderschnecke und dem Messer.
- Entfernen Sie die Knochen aus dem Fleisch.
- Schneiden Sie das Fleisch in Streifen. Es läßt sich dadurch besser zuführen.
- Drücken Sie das Produkt nicht zu stark in den Einfüllschacht.
  Das Gerät könnte kippen
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer (auf keinen Fall die Finger oder andere Gegenstände) um das Produkt nachzustopfen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.
- Die Lochscheibe nicht während des Betriebes herausnehmen.
- Die Überwurfmutter nicht zu fest anziehen.

6.3.3 Dosenöffner

- Fassen Sie nicht an die rotierenden Teile.
- Keine Behälter öffnen, die unter Druck stehen.
- Keine Behälter öffnen, welche brennbare Flüssigkeiten oder Gase beinhalten.
- Vorsicht an scharfen Blechkanten.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.

6.3.4 Gemüseschneider

- Fassen Sie nicht an die rotierenden Teile.
- Nicht mit den Fingern oder sonstigen Gegenständen nachstopfen.
- Seien Sie vorsichtig beim wechseln der Schneidwerkzeuge.
- Nur zum Schneiden von Gemüse, Salat, Nüssen, Käse etc. verwenden.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.

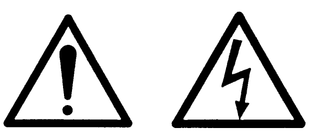
6.3.5 Getreidemühle

- Vorsicht an den rotierenden Teilen, speziell Förderschnecke und Mahlwerk.
- Nicht mit den Fingern oder sonstigen Gegenständen nachstopfen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.
- Während des Betriebes nicht direkt in den Einfüllschacht hineinschauen. Getreidekörner könnten herausgeschleudert werden.
- Die Justierschraube für das Mahlwerk nicht zu stark anziehen.

6.3.6 Nudelvorsatz

- Vorsicht an den rotierenden Teilen.
- Den Teig nicht mit den Fingern oder sonstigen Gegenständen nachstopfen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.

7. Wartung und Reparatur



Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

Bevor irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden, ist der Netzstecker zu ziehen.
Der Motor und das Getriebe sind mit Spezialfett geschmiert, welches für einige Jahre ausreicht.
Sollte ein Austausch notwendig werden, kann dieser vom HOBART-Kundendienst durchgeführt werden.
Die Gleitschienen des Kesselhebers sind gelegentlich zu reinigen und dünn mit Fett einzuschmieren.
Es dürfen nur Schmiermittel entsprechend USDA Typ H1 verwendet werden. (Für den Einsatz im Lebensmittelbereich).

7.1 Fehlersuche

Fehler	mögliche Ursache	Maßnahme
Maschine läßt sich nicht starten	bauseitige Sicherung defekt	prüfen und ggf. Sicherung austauschen
	Kessel ist nicht in Arbeitsposition	Kessel hochfahren
	Schutzgitter sitzt nicht richtig	Schutzgitter korrekt aufsetzen
	Gangwählhebel ist nicht richtig eingerastet	prüfen und auf richtige Geschwindigkeit einstellen
	keine Spannung vorhanden	Spannungsversorgung prüfen und evtl. Fehler beheben
	Maschine läuft immer noch nicht an	Kundendienst rufen
Motor läuft, aber die Antriebswelle dreht nicht	Gangwählhebel ist nicht richtig eingerastet	prüfen und auf richtige Geschwindigkeit einstellen
	Antriebswelle dreht sich immer noch nicht	Kundendienst rufen

7.2 Ersatzteile

Teil	Benennung	Teil Nr.	Menge
1	Kessel	78575-2	1
2	Knethaken „E“	78818	1
3	Rührbesen „D“	77764	1
4	Flachrührer „B“ (Aluminium)	9033	1
5	Flachrührer „B“ (CrNi)	62458	1
6	Schutzgitter	478114	1
7	Druckfeder	111227	1
8	Ölauffangring	21625-3	1
9	Rändelschraube	16951-4	1
10	Motorabdeckung	120433-2	1
11	Gummifüße	271650	4
12	Paßstifte	240185	2
13	Kesselsicherung links	291444-1	1
14	Kesselsicherung rechts	291444-2	1
15	Federscheibe für Kesselsicherungen	291263	6
16	Schmierfett für Getriebe	SU-E-4-14	0,6 kg
17	Kappe		1